Tarte renversée aux prunes

20mn réalisation – 45 à 60mn cuisson - 4 personnes

Pâte : 150gr poudre amandes + 3CS maïzena + 100gr sucre en poudre 100gr beurre mou + beurre pour moule + 4 blancs œufs + 1 pincée sel
Garniture : 500gr prunes + 2CS sirop citron + 4 feuilles gélatine 1CS sucre poudre + 20cl fleurette + 25gr sucre glace + 1 blanc œuf + sel

* Préchauffer le four th. 160° durant 20mn.
* Dans le bol, placer le fouet et monter les blancs en neige avec la pincée de sel **3mn vit.2.5**.
* Ajouter poudre amandes, maïzena, beurre, sucre, mixer **40sec. vit.6**.
* Verser dans moule à tarte beurré et enfourner 45 à 60mn. La pâte doit légèrement dorée. Démouler à chaud et laisser refroidir sur un plat.
* Dénoyauter et couper en quartiers les prunes. Puis les mettre au frais dans une passoire (posée sur une assiette creuse afin de recueillir le jus qui pourrait s'écouler des fruits) ajouter le au sirop de citron.
* Ramollir les feuilles de gélatine dans un peu d'eau froide, les égoutter.
* Dans le bol, verser le sucre en poudre, le sirop de citron, 10cl d'eau et régler **mn vit. °.**Laisser refroidir, nettoyer et rafraîchir le bol.
* Battre le blanc d'œuf et pincée de sel en neige **2mn vit.3** et réserver.
* Battre la crème sortant du frigo, **3mn vit.4**, elle doit doubler de volume et les fouets doivent laisser une marquer légère à la surface. Ajoutez le sucre glace et blanc d'œuf en neige.
* Etaler sur le fond de tarte et ranger les quartiers de prunes par dessus.
* Arroser le tout du sirop pris mais pas encore solidifié et conserver au frais jusqu'au moment de servir.

17/03/2003

Biscuit aux prunes

5mn réalisation – 1h cuisson - 4 personnes

75gr beurre + 1 œuf + 60gr farine + 100gr cassonade + 200gr quetsches

* Préchauffer le four th. 170° .
* Travaillez le beurre mou au fouet **30sec. vit3** pour le rendre crémeux.
* Ajoutez farine, œuf, cassonade et mixer **3mn vit.2,5.**
* Beurrez largement un moule de 26 cm (sauf flexipan) et y verser la pâte.
* A la surface disposer, serrées, les prunes dénoyautées et coupées en deux. (reines-claudes ou quetsches) et saupoudrer de sucre.
* Cuire 45mn environ, puis arrosez la surface du gâteau d'un mélange de sucre (50gr) et de beurre fondu (50gr). Remettre 15mn au four.

created by free version of DocuFreezer